Gourmand
PASTRIES

Produktspezifikation

Dänish Krone Frischkäse

Dänisher Plunder, Krone mit 30% Füllung mit Frischkäse, tiefgekühlt

CODE:	154600000150
Produktkategorie:	Vorgegart/Backen ohne auftauen
Gültig seit:	2020-08-03

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-):	100 g
Gewicht pro Karton:	4,800 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% RSPO-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (SG) Lieferkette), Raps, Sonneblumen), Frischkäse (**Milch**) (max. 1% Fett i.T.) (13%), Zucker, **Ei**, Frischkäse (**Milch**) (54% Fett i.T.) (4%), Hefe, Sahnepulver (**Milch**), **Weizen**stärke, **Weizengluten**, **Eiweisspulver**, **Weizen**faser, Mager**milch**pulver, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Speisesalz, Vitamin A, Säureregulator (E270, E327, E330), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E471), Verdickungsmittel (E415, E461), modifizierte Stärke (E1422), Trennmittel (E551), natürliches Aroma, Enzyme

Hinweis für Allergiker
Für Allergene, einschließlich Zerealien mit Gluten, siehe Zutaten in **Fett**druck.
Eine vollständige Übersicht der Allergene, einschließlich potenzielle Kreuzkontaminationen, befindet sich in Kapitel 9.

2. PRODUKTBEHANDLUNG UND LAGERUNG

Transport- und Lagerungskonditionen:	Lagerung bei -18°C.	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Halten Sie die Tasche gut geschlossen, um Gefrierflecken zu vermeiden.
Lagerbeständigkeit:	Ende des 12. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)	
Datumbauart:	MM/YYYY	

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Backen ohne auftauen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen

Backen	Dampf	Abkühlen lassen
17-20 min bei 190°C	Nein	20 Min

Bemerkung

Die Backzeit und die Backtemperatur kann je nach Ofentyp variieren. Heizen Sie den Backofen ausreichend und 25°C höher als empfohlen in der Zubereitungshinweis vor, weil das Offnen der Tür Warmeverlust gibt.

4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

Parameter	Einheid	Zielwert*	Obergrenze 1xσ*	Untergrenze 1xσ*
Länge	mm	90	95	85
Breite	mm	90	95	85
Höhe	mm	20	23	17

* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 95%

5. VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	4,8	48

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	618	396 x 296 x 152	4,800	1

Palette

Typ	Material	Abmessungen (Inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO	Hölzern	1200 x 800 x 1974	582	8	96

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

Artikelnummer	✓
Lagerbeständigkeit	✓
Keine Information	☐
Lotnummer	✓
GTIN-13 Barcode	☐
Andere Informationen	✓

Beschreibung anderes Infos: Zeit, Produktbeschreibung

Karton Ecketikette

Artikelnummer	✓
Produktbeschreibung	✓
GTIN-13 Barcode	✓
GS1-128 Barcode	✓
Lagerbeständigkeit	✓
Keine Information	☐
Lotnummer	✓
Andere Informationen	☐

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC

IFS

8. BILDER

Die Fotos sind nur Richtwerte, eine leichte Abweichung von der Realität ist möglich.

Bild 1: Ungebackenes Produkt

Bild 2: Gebackenes Produkt

9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (einschl. Dinkel)	+
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulphite (>10ppm)	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

Dieses Produkt enthält eventuell auch Spuren von: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Roggen, Gersten ; Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse

'+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.369
Energie (kcal/100g)	328
Fett (g/100g)	20,5
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,6
Kohlenhydrate (g/100g)	28,6
davon Zucker (g/100g)	8,9
Eiweiß (g/100g)	6,6
Salz (g/100g)	0,48

Die Nährwerte werden basierend auf der Werte aus den Rohstoffspezifikationen berechnet.

11. GMO-STATUS

Dieses Produkt ist nicht genetisch modifiziert (gemäß EC/1829/2003 und EC/1830/2003)

12. MIKROBIOLOGIE

Mikroorganismen	MAX*
Escherichia coli (KbE/g)	100
Bacillus cereus (KbE/g)	1000
Staphylococcus aureus (KbE/g)	100
Salmonella spp. (KbE/g)	ABW/25g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	100

* Mikrobiologische Richtlinien, erstellt von der FMFP Research Group, Universität Gent

13. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Prozesslenkung:	Ja
Gewicht	
Abmessungen	
Temperatur:	Ja
Prozentanteil Fett:	Ja
Anzahl:	Ja
Metalldetektion:	Ja

14. GENEHMIGUNG

	Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	03/08/2020
Kunde		